

### سفره و سفره‌چینی در عصر صفوی

الهه سلیمان‌نژاد<sup>۲</sup>

#### مقدمه

متن ذیل یادداشت کوتاهی در باب سفره‌های درباری و غیر درباری عصر صفوی است. در این نوشته کوشش شده تا سفره‌های درباری و غیر درباری (مردمی) عصر صفوی ذیل عناوین اشخاص و مناصب، سفره و ظروف، خوراک‌ها، رسوم درباری ضیافت‌ها، خوراک و سفره مردم، انواع خوراک و نان، آداب سفره و سفره و وعده‌های غذایی به صورت کوتاه معرفی گردد.

#### ۱- اشخاص و مناصب

ابتدا باید درباره افراد و مقاماتی که مسئول اجرای ضیافت در دربار بودند سخن گفت. خود شخص شاه مهم‌ترین مقام مسئول اجرای ضیافت در دربار بوده است. شاید این نکته کمی عجیب باشد اما در دوران صفوی به جهت مهم بودن ضیافت‌ها و همچنین روحیه میهمان‌نوازی شاهان صفوی، خود شاه از مسئولین نظارت بر سفره و ضیافت بود. در پذیرایی‌ها، شاه در جایگاه خود، که در بالای مجلس بود می‌نشست و ناظر بر احوالات میهمانان بود. هیچ کس حق نداشت که جلوی دید شاه را بگیرد. به عنوان مثال شاه عباس اغلب با میهمانان غذا

## ۱۶۰ فصلنامه علمی-تخصصی پژوهش در تاریخ

نمی‌خورد، بلکه در مجلس می‌گشت و اگر کسی چیزی احتیاج داشت دستور تأمین آن را می‌داد یا به میهمانان جای نشستشان را نشان می‌داد. حتی گفته شده است که گاه شاه عباس به دست خود سفره را می‌چید و ظروف غذا را مرتب می‌کرد.<sup>۱</sup> شاه اسماعیل صفوی نیز زمانی که خود غذایی می‌خورد به حاضرین جمع از غذای خود می‌داد و مرتب مراقب این بود که از میهمانان خوب پذیرایی شود.<sup>۲</sup>

مقام بعدی مهماندار باشی است، مهماندار باشی وظیفه پذیرایی از مهمانان شاه و سفرای خارجی را داشت، وی آنها را در مسیر دربار و منازلشان همراهی می‌کرد و خواسته‌های آنان را به اطلاع دربار می‌رساند.

مقام مهم بعدی ایشیک آقاسی که مسئول برقراری نظم و ترتیب در مجالس و همچنین برگزاری باشکوه پذیرایی‌ها بود. او میهمانان را به جاهای مخصوص خود راهنمایی می‌کرد.

سیاول باشی نیز مقامی، در تکمیل مقام ایشیک آقاسی بوده است.<sup>۳</sup> خوان‌سالار و توشمال باشی دو منصب دیگر بودند، خوان‌سالار متصدی کل آشپزخانه شاهی بود، اما ظاهراً توشمال باشی مقامی بالاتر از خوان‌سالار داشت. سانسون، خوان‌سالار را صاحب منصب مخصوص خدمت سر سفره شاه می‌داند، که وظیفه چشیدن و آزمودن غذای شاه را داشته است. همچنین در فرهنگ لغات دهخدا خوان‌سالار رئیس آشپزخانه، سفره‌چی و چاشنی‌گیر معنی شده است. ظاهراً توشمال باشی مسئول کلیه امور مربوط به طبخ، تهیه و صرف غذا بوده است.<sup>۴</sup>

در مواقعی نیز زمانی که مسئولی چون ایشیک آقاسی باشی در قید حیات نبود، به هنگام ضیافت گاه موقتاً دیوان‌بیگی به جای وی می‌ایستاد. از جمله مشاغل دیگر در این باب می‌توان

۱ - مرتضی راوندی، تاریخ اجتماعی ایران، تهران، نشر ناشر، ۱۳۶۳، ج ۶، ص ۴۶۸.

۲ - رونالد بی‌شاب اسمیت، نخستین فرستادگان پرتغال به دربار شاه اسماعیل صفوی، ترجمه حسن زنگنه، تهران، ملاحظه‌دار، ۱۳۸۶، ص ۶۸، ۹۹.

۳ - انگلبرت کمپفر، سفرنامه کمپفر، ترجمه کیکاووس جهاننداری، تهران، خوارزمی، ۱۳۶۳، ص ۱۵۵.

۴ - علی اکبر دهخدا، لغتنامه، تهران، موسسه انتشارات و چاپ دانشگاه تهران، ۱۳۷۷، ذیل واژه خوان‌سالار.

به سفره‌چی‌باشی، ترشی‌چی‌باشی، یمشچی‌باشی<sup>۱</sup>، چینی کشیک چی باشی و چُرک‌چی باشی اشاره کرد.

## ۲- سفره و ظروف

پس از اشخاص و مناصب به شرایط اجرای سفره‌درباری و ظروف آن خواهیم پرداخت. سفره‌های‌درباری بر روی قالی‌های نفیس پهن می‌شد. جنس آنها زربفت و یا از جنس ابریشم اعلا و حریر بود. تمامی کتب و سفرنامه‌های مربوط به دوران صفویه به شکوه و جلال و تجمل سفره‌های‌درباری اشاره دارند. سفره‌هایی که همواره مایه حیرت سفرا و نمایندگان خارجی بوده است. اکنون به ظروف و اسباب پذیرایی‌درباری صفوی اشاره می‌کنیم. ظروف‌دربار شاهی بیشتر از جنس طلا بوده است.

خوراک‌های پخته چون برنج را در ظرف‌های بزرگ طلایی که «لنگری» خوانده می‌شد قرار می‌دادند. به تعداد میهمانان ظروف را می‌چیدند. پیتر و دلاواله از تُنگی خالی ولی زرین می‌نویسد که از جنس طلای ناب بوده است و آن را وسیله‌ای تزئینی برای سفره قلمداد کرده است. غذا را با کف‌گیرهای طلایی بین حاضرین تقسیم می‌کردند. ظرف‌هایی نیز در میانه سفره به شکل لگن قرار داشت که در آن تنقلات را می‌ریختند. طول سفره‌های‌درباری زیاد بود و آن دو دلیل داشت تعدد میهمانان و تعدد ظروف.<sup>۲</sup>

البته در میان سفره‌گاه ظروف نقره هم قرار داده می‌شده است. برای خوردن شربت از قاشق‌های بزرگ با عمق زیاد استفاده می‌شد. ظرف‌های دیگری هم وجود داشت که مخصوص ریختن آب دهان بود و برای رعایت نظافت استفاده می‌شد، از جنس طلا و بسیار سنگین بود. ظرف‌های سر پوشیده غذا نیز که درب‌های نوک‌تیزی از جنس طلا داشتند بسیار سنگین بودند. کاسه‌ها و پیاله‌های مخصوص ترشی از جنس چینی بود.<sup>۳</sup> غذای شاه را در درون صندوقچه‌ای

---

۱ - یمش در لغت به معنای کشمش آفتابی است، ممکن است این منصب به کسی که مسئول تنقلات سفره بوده، نسبت داده شده باشد.

۲ - پیتر و دلاواله، سفرنامه پیتر و دلاواله، ترجمه شعاع الدین شفا، تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۸، ص ۲۳۶.

۳ - کمپفر، همان، ص ۲۵۷، ۲۷۲.

## ۱۶۲ فصلنامه علمی-تخصصی پژوهش در تاریخ

مخصوص قرار می‌دادند و آن چنان که گفته شد وظیفه نظارت و چشیدن غذای شاه بر عهده خوان‌سالار بود. همچنین بر سفره با فواصل معین ظرفی قرار داشت که مخصوص ریختن پس مانده‌های خوراک سفره بود.

### ۳- خوراک‌ها

اصلی‌ترین خوراکِ سفره‌های درباری و در کل، ایرانیان، برنج بود که آن را به شکل‌ها و رنگ‌های مختلف طبخ می‌کردند، در دربار تنها یک وعده از روز گوشت صرف می‌شد. بر سفره‌های درباری انواع و اقسام خوراک و تنقلات قرار داشت، آنچنان که اسکندر بیگ ترکمان در عالم آرای عباسی می‌نویسد: «... موازی یکصد و بیست نفر باورچی و شربتدار به ترتیب اطعمه الوان و حلاوه و تنقلات و مرتبات پرداختند»<sup>۱</sup>. بر سر سفره شاه، چهار رنگ پلو، میوه‌ها، شیرینی‌جات و همچنین انواع و اقسام گوشت‌ها از جمله گوشت ماهی، پرندگان و گوسفند دیده می‌شد. همچنین میوه‌های خشک و آجیل از اقسام خوراکی‌هایی بود که بر سفره شاهی می‌نهادند. نان معمولاً بر سفره شاهی جایی نداشت. نوشیدنی درباریان در ضیافت‌ها معمولاً شراب بود. شاه سلیمان صفوی معمولاً حاضران، خصوصاً درباریان را مجبور به خوردن شراب می‌کرد تا علاوه بر سرگرمی و تفریح خود و حاضرین، حقایقی که از چشم وی پنهان است را متوجه شود.<sup>۲</sup> البته شربت و آب نیز بر سر سفره‌ها بود. نکته مهم آن است که هنگامی که شراب را می‌آوردند، علمای مذهبی از مجلس خارج می‌شدند. درباریان به شرب مسکرات عادت داشتند و بر این عقیده بودند که با انجام برخی اعمال، گناه آن بخشوده می‌شود. به‌ویژه آن که خود به تهیه مسکرات اقدام نمی‌کردند، بلکه آن را از دیگران می‌خریدند.<sup>۳</sup>

۱ - اسکندر بیگ ترکمان، تاریخ عالم آرای عباسی، مصحح ایرج افشار، تهران، امیرکبیر، ۱۳۸۲، ج ۲، ص ۷۷۵.

۲ - سانسون، سفرنامه سانسون: وضع کشور شاهنشاهی ایران در زمان شاه سلیمان صفوی، ترجمه تقی تفضلی، تهران، ابن سینا، ۱۳۴۶، ۸۸.

۳ - آدام اولتاریوس، سفرنامه آدام الناریوس: بخش ایران، ترجمه احمد بهپور، تهران، ابتکار، ۱۳۶۳، ص ۲۷۲.

#### ۴- رسوم درباری ضیافت‌ها

شاه پیش از همه وارد مجلس می‌شد و اول از همه شروع به خوردن غذا می‌کرد. در طول مدت صرف خوراک هیچ کس صحبت نمی‌کرد. از آن جهت که به طور کلی این رسم قدیم ایرانیان بود که هنگام غذا سخن نگویند و ادب را رعایت نمایند. خوردن غذا با قاشق و چنگال در آن زمان رایج نبوده و میهمانان غذا را با دست‌های خود می‌خوردند و حتی گوشت‌ها را با دست پاره می‌کردند. قاشق تنها برای غذاهای آبکی کاربرد داشت.<sup>۱</sup>

غذا به سرعت خورده می‌شد به طوری که وقتی افراد در بالای مجلس مشغول جمع‌آوری ظروف از سفره بودند در پایین مجلس هنوز میهمانان که تازه بدستشان رسیده بود، مشغول خوردن غذا بودند. شاه پیش از صرف غذا دست‌های خود را شستشو می‌داد. «پیش از آنکه سفره بگسترانند برای شاه اسماعیل آفتابه و لگن نقره‌ای آوردند و او بعد از شستشوی دست و روی، آن را با دستمال آبی رنگ ابریشمی زربفتش، خشک کرد...»<sup>۲</sup>.

ایرانیان از دستمال سفره و امثال آن استفاده نمی‌کردند، البته اولناریوس در سفرنامه خود آورده که، ایرانیان نان یوخا را به جهت نازکی و پهنای آن به جای دستمال، برای پاک کردن انگشتان چرب خود استفاده می‌کردند، ولی جز در این مورد سایرین چیزی در این باب ننوشته‌اند.<sup>۳</sup>

پس از پایان غذا برای اینکه لباس‌ها آلوده نشود، میهمانان دستها را دور از خود و اندکی در هوا نگه می‌داشتند و خدمتگزاران آفتابه - لگن‌های طلا و مَرصع آب‌دست می‌آوردند. پس از شستشوی دستها هر کس دست خویش را با دستمال زربفت یا ابریشمی لطیفی که معمولاً بر شال کمر می‌آویختند خشک می‌کرد و در انتهای کار هم خوان‌سالار پس از اتمام شستشوی دست به ترکی آوایی بلند سر می‌داد و دیگران نیز در جواب او فریاد می‌زدند: «الله‌الله» و از

---

۱ - جملی کارری، سفرنامه کارری، ترجمه عباس نخجوانی و عبدالعلی کارنگ، تبریز، اداره کل فرهنگ و هنر آذربایجان شرقی، ۱۳۴۸، ص ۱۴۵.

۲ - اسمیت، همان، ص ۶۸.

۳ - اولناریوس، همان، ص ۲۷۱.

مجلس خارج می‌شدند.<sup>۱</sup> شایان ذکر است که در هنگام صرف غذا نوازندگان با نواختن موسیقی میهمانان را سرگرم می‌کردند.

## ۵- خوراک و سفره مردم

در ایران مواد غذایی را به وزن می‌فروختند و فروش به حجم، - آنچنان که در بعضی از ممالک اروپا مرسوم بوده- در ایران قدغن بوده است.<sup>۲</sup> این نشان از عقیده و باور ایرانیان در باب کسب حلال دارد. ظروف غذا در میان مردمان عادی برعکس آنچه در دربار بود، معمولاً چینی، سفالی یا مسی بوده است. ایرانیان برای آشپزی از ظرف فلزی و نیز مسین که با قلع سفید شده بود استفاده می‌کردند. اجاق آشپزی آنان در زمین تعبیه شده و در چند جا اجاق‌هایی بود که دور آن دیوارکی کشیده بودند.<sup>۳</sup> برای گرم کردن اجاق، بسته به نوع مکان از هیزم، بوته خار و یا سرگین شتر و گاو استفاده می‌کردند.<sup>۴</sup> به گفته دومانس، مردم اصفهان هیچگاه خوراک را در خانه انبار نمی‌کردند، بلکه نیاز مواد غذایی خود را روزانه تهیه می‌کردند. فقرا و مردم بی‌بضاعت غالباً برای خود غذای حاضری از مغازه‌های اغذیه‌فروشی تهیه می‌کنند، زیرا وسائل سوخت و هیزم در اصفهان سخت کمیاب و گران بود.<sup>۵</sup>

## ۶- انواع خوراک و نان

گوشت مورد مصرف معمولاً گوشت بره و بزغاله، خروس، مرغ و جوجه بود. تخم مرغ نیز از جمله خوراک‌ها بود. گاه در میهمانی‌ها از گوشت شکار و ماهی و کبوتر نیز استفاده می‌کردند. مردمان فقیر مناطق سرد کشور در فصل زمستان گاهی گوشت گاو و گوساله البته به

---

۱ - راوندی، همان، ص ۴۶۷، ۴۶۸.

۲ - کاری، ص ۱۳۹.

۳ - اولناریوس، ص ۲۶۹.

۴ - اولناریوس، همانجا.

۵ - کاری، ص ۱۴۶.

## سفره و سفره‌چینی در عصر صفوی ۱۶۵

صورت پخته می‌خوردند. نان به طور کلی شکلی گرد داشت. انواع دیگر نان، نان لواش و نان سنگک بود. عوام‌الناس در سفره‌هایشان و حتی به صورت کلی از مسکرات استفاده نمی‌کردند. نوشیدنی ایرانیان آب و چای و البته قهوه بود. در مجالس و مهمانی‌ها، شربت، آب میوه و آب آمیخته با گلاب می‌دادند.<sup>۱</sup>

## ۷- آداب سفره

در مهمانی‌ها ایرانیان بر خلاف اروپاییان بر روی صندلی و پشت میزهای پایه بلند نمی‌نشستند، بلکه روی قالی و نمده که زمین را با آنها فرش کرده بودند می‌نشستند.<sup>۲</sup> خوردن غذا بیش از نیم ساعت به طول نمی‌انجامید. ایرانیان به هنگام صرف غذا کم حرف می‌زدند. هنگامی که سفره برچیده می‌شد، آفتابه - لگن می‌آوردند تا حاضران دست خود را با آب گرم بشویند و هرکس دستش را با دستمالی که در جیب داشت خشک می‌کرد و این موضوع جزئی از فرهنگ سفره ایرانیان ذکر شده است.<sup>۳</sup> همچنین برای رعایت نظافت از ظرف مخصوصی به نام «توفتان» استفاده می‌کردند تا هنگام غذا خوردن پوست میوه و چیزهای دیگر را در آن بریزند.<sup>۴</sup>

## ۸- سفره و وعده‌های غذایی

ایرانیان عموماً در روز دو وعده اصلی غذا داشتند و به غذاهای پر مخلفات توجهی نداشتند. اصلی‌ترین وعده غذایی ایرانیان شام بود. خصوصاً در دهات غذاها از تنوع کم‌تری برخوردار بود. غذای پخته شده آنچنان که گفته شد در شب خورده می‌شد. روز را با شیر و پنیر

---

۱ - شاردن، ص ۸۳۲، ۸۳۳.

۲ - کمپفر، ص ۲۴۲.

۳ - شاردن، ص ۸۲۳، ۸۳۵.

۴ - اولناریوس، ص ۲۷۰.

## ۱۶۶ فصلنامه علمی-تخصصی پژوهش در تاریخ

و امثال اینها می‌گذراندند.<sup>۱</sup> صبحانه معمولاً یک یا دو فنجان چای همراه قطعه‌ای نان بود. میوه، لبنیات و انواع مربا و همچنین ماست جزو لاینفک سفره ایرانی بوده است. برای ناهار نیز جز روزهایی که مهمان داشتند، غذای گرم نمی‌خوردند. نکته جالب آن است که قوت غالب در صبحانه ایرانی ماست بوده است. در باب افراد طبقه ثروتمند نیز سفره غذا کمی با طبقات پایین‌تر متفاوت بوده است. در سفره صبحانه ثروتمندان میوه، شیرینی، پالوده و مربا بوده است. برای شام نیز از سوپی که با قطعاتی از گوشت و سبزی و نخود پخته شده بود به عنوان پیش غذا استفاده می‌کردند و پس از آن پلو با گوشت می‌خوردند.<sup>۲</sup> سفره قلم‌کار پهن می‌کردند و بر روی آن لیمو به تعداد افراد می‌گذاشتند تا اشتهايشان تحریک شود. نمک، فلفل و روغن از اجزای دیگر سفره بودند. بر خلاف تصور عامه، مردم ایران از اقشار میانی جامعه هرگز کله-پاچه و سیرابی و شیردان نمی‌خوردند. از غذاهای مورد پسند ایرانیان، بورانی بود که از گوشت مرغ و سبزی و جو مقشّر درست می‌شد.

### نتیجه

واضح است که سفره‌های درباری بسیار پر شکوه‌تر و مجلل‌تر از سفره‌های مردمان عادی بوده است. اما نکته قابل اشاره این است که سفره‌های درباری کمی از ارزش‌های ایرانی-اسلامی رایج میان مردم عادی به دور بوده است و شاید علت این امر رفت و آمد هیئت‌های خارجی به دربار صفوی بوده است. از عوامل مهم می‌توان تاثیر این هیئت‌های خارجی در ظاهر، آداب و رسوم سفره دانست. منظور از این سخن تأثیرپذیری فرهنگی نیست، بلکه تأثیر روابط و مناسبات خارجی ایران عصر صفوی است. مثلاً شاه عباس اول که خود گاه میهمانان را پذیرایی می‌کرده، شاید بدنبال ایجاد روابط بهتر و اتحاد با غربیانی بوده که می‌توانستند متحد او در برابر دشمن مشترکشان یعنی عثمانی باشند. از این روی سفره‌ها بسیار رنگین گسترانیده می‌شد. خوراک مردم عصر صفوی نیز بسیار ساده و سالم بوده و سفره‌های آنان نیز آن چنان که

۱ - راوندی، همان، ص ۴۶۹.

۲ - شاردن، همان، ص ۸۳۴، ۸۳۵.



## سفره و سفره‌چینی در عصر صفوی ۱۶۷

گفته شد به دور از تجمل بوده و سبکی کاملاً ایرانی داشته است. البته آرایش سفره، جزئیات و خوراک آن، همیشه تحت تاثیر طبقه اجتماعی افراد بوده است. سادگی سفره مردمان عادی، دلیلی جز میزان توان اقتصادی نداشته و تجمل سفره ثروتمندان و درباریان نشانه علاقه آنها به نشان دادن ثروت و قدرت آنان بوده است.

## منابع

- اسکندر بیگ ترکمان، تاریخ عالم آرای عباسی، جلد دوم، مصحح ایرج افشار، تهران، امیرکبیر، ۱۳۸۳.
- اسمیت، رونالد بیشاب، نخستین فرستادگان پرتغال به دربار شاه اسماعیل صفوی، ترجمه حسن زنگنه، تهران، ملاحظه‌ها، ۱۳۸۶.
- اولناریوس، آدام، سفرنامه آدام الثاریوس: بخش ایران، ترجمه احمد بهپور، تهران، ابتکار، ۱۳۶۳.
- دسیلوا ای فیگروا، دن گارسیا، سفرنامه دن گارسیا دسیلوا فیگروا، ترجمه غلامرضا سمیعی، تهران، نشر نو، ۱۳۶۳.
- دلاواله، پیتر، سفرنامه پیتر دلاواله، ترجمه شعاع‌الدین شفا، تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۸.
- ده بزرگی، ژیلا، «سفره های کهن ایرانی»، مجله چیستا، سال ۲۴، شماره ۶ و ۷، اسفند ۱۳۸۵ و فروردین ۱۳۸۶.
- دهخدا، علی اکبر، لغتنامه، تهران، موسسه انتشارات و چاپ دانشگاه تهران، ۱۳۷۷.
- راوندی، مرتضی، تاریخ اجتماعی ایران: جلد ششم، تهران، نشر ناشر، ۱۳۶۳.
- سانسون، سفرنامه سانسون: وضع کشور شاهنشاهی ایران در زمان شاه سلیمان صفوی، ترجمه تقی تفضلی، تهران، ابن سینا، ۱۳۴۶.
- شاردن، ژان، سفرنامه شاردن، ترجمه اقبال یغمایی، تهران، توس، ۱۳۷۲-۱۳۷۵.
- شیبانی، سیمین، «سفره ایرانی»، مجله ایران شناسی، سال ۱۴، شماره ۵۶، زمستان ۱۳۸۱.

۱۶۸ فصلنامه علمی-تخصصی پژوهش در تاریخ

- کارری، جملی، سفرنامه کارری، ترجمه عباس نخجوانی و عبدالعلی کارنگ، تبریز، اداره کل فرهنگ و هنر آذربایجان شرقی، ۱۳۴۸.
- کمپفر، انگلبرت، سفرنامه کمپفر، ترجمه کیکاووس جهانداری، تهران، خوارزمی، ۱۳۶۳.
- نوایی، عبدالحسین، غفاری فرد، عباسقلی، تاریخ تحولات سیاسی، اجتماعی، اقتصادی و فرهنگی ایران در دوران صفویه، تهران، سمت، ۱۳۹۲.

